

## LES HUÎTRES

	<u>Les 6</u>	<u>Les 9</u>	<u>Les 12</u>
❖ Spéciale Taverne n°3	13,80€	18,50€	22,50€
❖ Fines de Claire n°2	13,50€	17,50€	21,50€
❖ Plateau de dégustation de 12 huîtres Assortiment d'huîtres fines n°2 et spéciales n°3.			22,00€



## LES COQUILLAGES ET AUTRES

	<u>Les 6</u>	<u>Les 12</u>	
❖ Buisson de Langoustines	11,00€	18,50€	
❖ Assiette de 12 crevettes roses		11,50€	
❖ Tourteau entier mayonnaise			15,50€
❖ Méli-mélo de bulots, crevettes roses et crevettes grises			13,00€



# LES PLATEAUX

- ❖ **Plateau Royal (2 personnes)** 74,00€  
*1 homard entier, 12 huîtres, 6 langoustines, 1 tourteau entier, 6 palourdes, 6 crevettes roses, bulots, crevettes grises.*
  
- ❖ **Plateau Maître Kanter** 39,00€  
*6 huîtres, 5 langoustines, 1 demi-tourteau, 5 palourdes, 5 crevettes roses, bulots, crevettes grises.*
  
- ❖ **Assiette de l'écailler** 25,00€  
*4 huîtres, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 3 palourdes, bulots, crevettes grises.*



# LES CHOUCROUTES

❖ **Choucroute Maître Kanter**

*Saucisse de Francfort, saucisse fumée, jarreton de porc, Poitrine fumée.*

❖ **Choucroute au Jarreton**

*Saucisse de francfort, jarreton de porc et poitrine fumée.*

❖ **Choucroute Brasserie**

*Saucisse de Francfort, saucisse fumée et poitrine de porc.*

❖ **Choucroute de la mer**

*Cabillaud, saumon, Saint-Jacques, langoustines, Sauce Riesling et aioli.*



19,50€

18,00€

15,50€

23,80€

# LES PLATS

❖ <b>Terrine de foie gras de canard au cognac</b> <i>Confiture de cerises noires au piment d'Espelette</i>		14.50 €	
		<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
❖ <b>Salade gourmande aux gésiers confits</b> <i>Magret de canard fumé, gésiers de volaille confits, Foie gras de canard, Haricots verts, champignons, Œuf dur et tomates cerise.</i>	13.50 €		15.50 €
❖ <b>Salade Estivale</b> <i>Melon, concombres, dés de Feta, céréales, œuf dur, tomates cerise.</i>	12.50€		14.50€
❖ <b>Salade de chèvre chaud au miel</b> <i>Toast de chèvre chaud, miel, jambon de Pays, Champignons, haricots verts, œuf dur Tomates cerise.</i>	12.50 €		14.50 €
❖ <b>Flamm'pizz Maitre Kanter</b> <i>Lardons, oignons, emmental, crème.</i>		8.50 €	14.00 €
❖ <b>Flamm'pizz Provençale</b> <i>Oignons, champignons, tomates, anchois, parmesan, pesto, herbes de Provence, crème.</i>		8.50 €	14.00 €



- ❖ **Pavé de cabillaud, sauce au chorizo** 18.50€  
*Ecrasé de pommes de terre et ciboulette*
- ❖ **Escalope de saumon plancha, coulis de pimientos** 17.00€  
*Tagliatelles*
- ❖ **Burger de boeuf au Munster** 17.00€  
*Pain burger Brasserie, sauce Munster, salade, tomate, échalions confits, Jambon de Pays, tranche de Munster.*
- ❖ **Burger de steak tartare « Tchak-Tchak »** 17.00€  
*Pain burger Brasserie, sauce mayonnaise tartare, salade, tomate, échalions confits.*

## LES DESSERTS

- ❖ **Mousse au chocolat « Valrhona » et Mikado** 6.80€
- ❖ **Riz au lait tradition à la vanille, framboises fraîches, coulis de fruits rouges** 6.80€
- ❖ **Pain perdu saveur d'antan, caramel laitier** 6.80€